

# 美味DIY

## 紐約芝士餅

### New York Cheese Cake

材料：(6吋蛋糕盤 / 1磅)

忌廉芝士	282 g
牛油(溶)	63 g
糖	68 g
蛋	113 g
檸檬汁	1茶匙
檸檬青	半茶匙

餅面材料：

酸忌廉	50 g
糖	25 g

做法：

- (1) 先將蛋糕模掃上牛油加麵粉備用
- (2) 忌廉芝士和糖一起打至沒有糖粒便可加蛋，蛋分 5-6 次落，每次 2 分鐘
- (3) 加檸檬青和汁，最後加牛油，用手攪至混合，倒進蛋糕模內
- (4) 焗爐預熱 180 度，用 180 度、約焗 30-35 分鐘

餅面製法：

酸忌廉加糖攪至沒有糖粒，便可放在芝士餅面，再放進焗爐用餘熱焗 5-10 分鐘。

鳴謝：本食譜由 Cake1cake 提供

<http://www.rthk.org.hk/elearning/dessert/>

香港電台網上廣播站 e-Learning 網頁《美味 DIY》，聯同本港 15 間烹飪學校，在網上免費教大家製作約 40 款美味的食品。網上有食譜、整個製作過程的短片、還有導師的「一分鐘錦囊」，讓你在家中輕輕鬆鬆做出美味的食品。